

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」
苺とチョコの至福コンビが織りなすスペシャルデザートが勢ぞろい
「ストロベリー&チョコレートフェスタ」

期間：2025年1月29日（水）～3月31日（月）カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

カジュアルイタリアン「カプリチオーザ」では、旬を迎える苺とチョコレートをテーマにしたスペシャルデザートを期間限定でお楽しみいただける「ストロベリー&チョコレートフェスタ」を1月29日（水）より開始します。

「ストロベリー&チョコレートフェスタ」では、苺のフレッシュな甘みとチョコレートのリッチな風味とのペアリングが楽しめる、見た目も華やかなスペシャルデザート3品を提供します。「カプリチオーザ」のオリジナリティがきらりと光るスイーツで、春を先取りしてはいかがでしょうか。これから迎えるバレンタインデー、ホワイトデーにもおすすめです。



「苺づくしのショートケーキアイス」



「濃厚チョコチーズのカッサータ」



「苺とふわとろガナッシュのチョコレートパフェ」

■ カプリチオーザ「ストロベリー&チョコレートフェスタ」概要

◆期間：2025年1月29日（水）～3月31日（月）

◆商品：・「苺づくしのショートケーキアイス」560円（税込）

ホワイトカラーのショートケーキアイスをメインに、フレッシュな苺や苺ピューレ、ストロベリーチョコレートをトッピングした、雪玉のような丸いフォルムがキュートな苺づくしのデザート。

・「濃厚チョコチーズのカッサータ」620円（税込）

イタリアの定番アイスクリーム「カッサータ」を、濃厚なチョコレートテイストのチーズケーキとしてアレンジ。クリーミーでリッチなくちどけ、心地よい甘さと深みあるココが後を引くスペシャルデザート。

・「苺とふわとろガナッシュのチョコレートパフェ」890円（税込）

ぷるっと食感の自家製チョコレートパンナコッタ、フレッシュな苺とあまおうジェラート、濃厚な味わいのふわとろガナッシュ、フレークとビスキュイのサクサク感も楽しめる、各素材が見事にシンクロした贅沢パフェ。

◆販売：カプリチオーザ国内店舗（一部店舗除く）

※実施店舗についてはオフィシャルホームページをご確認ください。 <http://capricciosa.com/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

カプリチオーザについて

「カプリチオーザ／Capricciosa」とは、イタリア語で“きまぐれ”という意味の言葉。

イタリア料理は大勢でワイワイ言いながら食べるのが楽しい。そんな陽気で明るい南イタリアのトラットリア（大衆食堂）タイプのレストラン、それが「カプリチオーザ」です。

1978年渋谷に誕生、2023年に創業45周年を迎えました。

現在では日本、グアム、ベトナムに約100店舗を展開し、多くのお客様にご利用いただいています。



カプリチオーザ代表メニュー

「カプリチオーザ」のメニューは全店共通のレシピによって調理され、いずれも本場・南イタリアの手作りの美味しさをお楽しみいただける逸品ばかり。特にイタリア産のトマトを使用して仕込むトマトソースは、まろやかでコクがあり、これをベースに作り出される料理の数々は、多くのファンを惹きつけて離さない、「カプリチオーザ」自慢の代表メニューです。

中でも一番人気があるのがスパゲティをはじめとするパスタメニュー。

創業以来の定番商品“トマトとニンニクのスパゲティ”ほか、“カルボナーラ”、“揚げ茄子とほうれん草のミートソース田舎風”など、自慢のメニューをお楽しみいただけます。

★ トマトとニンニクのスパゲティ

創業以来、不動のNo.1！

カプリチオーザ自慢の甘みとコクのあるトマトソースをベースに、ニンニクの香ばしい香りをしっかり溶け込ませたオイルで仕上げたシンプルながらもパンチの効いた一品。

イタリアのマンマの味を思い出させるこの味を求めて、3世代で通うファンもいるほどの、45年以上愛されている看板メニューをぜひ堪能ください。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp